

Tairroir Chef Kai Ho

TESTO di CHIHIRO MASUI
FOTO di RICHARD HAUGHTON

Questa sera sono al Tairroir, ristorante nel quartiere di Zhongshan a Taipei, capitale della Repubblica di Cina o, più semplicemente, Taiwan*. Al sesto piano di un edificio che ospita anche il RyuGin Taipei, proprio a fianco del Raw di André Chiang. Il nome - contrazione di "Taiwan" e "terroir" - suona come una battuta. Lo stile del locale è moderno, metallico, luminoso, ovattato, chic. Mi trovo a 10.000 km da casa a Parigi, ed è la prima volta che vengo a Taiwan. Me lo dicevano tutti: "Vedrai, lo street food a Taiwan è eccezionale. Ma la cucina gastronomica, insomma...". Niente di più falso.

*La Repubblica Popolare Cinese (Cina continentale) non riconosce la Repubblica di Cina (Taiwan), e la considera parte della RPC. Pur in assenza di relazioni diplomatiche, i due Paesi intrattengono stretti rapporti economici e commerciali.



Chef Kai Ho

Il primo piatto

Fuori, l'aria tropicale è calda e appiccicosa, ma qui ho quasi freddo. Il soffio fresco del climatizzatore fa condensare l'umidità che scorre lungo le vetrate. Vellutata d'orzo, tartufo nero di Périgord, brioche di foglia di senape. Un giovanissimo quanto discreto cameriere adagia sulla spessa tovaglia immacolata il primo assaggio della serata, una vellutata accompagnata da una piccola sfoglia. Benvenuti in Asia, dove la zuppa va bevuta (e non mangiata) prima, durante, dopo, a qualunque ora e quanto più calda possibile. Reidrata il corpo, lo rinfresca o lo riscalda, a seconda degli ingredienti. È cremosa, con delle striature malva. Bevo direttamente dalla tazza: è calda, bollente, lievemente zuccherina, dolce al sapore e alla consistenza. Una certa rusticità che ricorda il porridge, la zuppa di piselli, la soupe de pain, e la dolcezza del nagaimo viola (*Dioscorea polystachya*), perché ecco da dove vengono queste splendide striature di colore e dolcezza. Mi concedo un sorso benefico e rivolgo la mia attenzione alla sfoglia. Non mi aspetto certo miracoli perché sfoglia è sinonimo di burro, e il burro, per quanto io ne sappia, in Asia non è mai buono.

Eppure... questa sfoglia è una meraviglia! Leggera, delicatamente croccante, salata ma dolce, con spiccato umami. Glielo dà la foglia di senape lievemente fermentata, un condimento cinese che accompagna il riso bianco, spesso impiegato in cucina, eccellente per conferire una nota complessa e saporita.

Confesso di essere sorpresa. Molto sorpresa. I sapori non sono del tutto francesi, né del tutto cinesi, ma una sapiente combinazione di entrambi. Non un semplice accostamento di prodotti, né un accordo di sapori, ma un sorprendente connubio tra due culture culinarie forti. Spesso si dice che le due grandi cucine del mondo siano quella francese e quella cinese, per la loro diversità regionale e climatica, per la ricchezza dei terroir, e soprattutto per i metodi e le tecniche che spaziano dalla più semplice alla più complessa. Tutte le cucine del mondo sono buone, se ben fatte. Poche hanno questa tecnicità storica, codificata in Francia da Escoffier e tramandata in Cina fin dall'antichità. Poche sono altrettanto orgogliose e intransigenti nella propria identità.

Taipei, capitale di quale food?

Quando camminate nei night market di Taipei, lo street food emana un charme irresistibile - tanto che il governo taiwanese ne fa una delle principali attrazioni turistiche. Fumi che si levano violenti dai wok che scintillano su grandi fuochi immensi, odori forti, aggressivi, dolci, salati e un gusto grasso e speziato nell'aria vi assalgono. Impossibile resistere alla voglia di assaggiare tutto. Ravioli, brioche, zuppe, noodles, grigliate. Poi, tutt'a un tratto, quando affondiamo i denti in un boccone fritto, saltato, bollito, o mandiamo giù la prima cucchiata di zuppa - che delusione!

Sarebbe falso dire che lo street food a Taipei sia cattivo. È solo insipido, piatto, senz'anima, meccanizzato, il buon sapore dato da ossa e da lische sostituito da quello, onnipresente, del glutammato monosodico. Un fenomeno che ho conosciuto nelle capitali asiatiche, a Bangkok, Pechino, Ho Chi Minh City, Hong Kong, dove la qualità dello street food è inversamente proporzionale al livello di vita e di sviluppo economico. Perché se parliamo di sviluppo economico stiamo parlando di industrializzazione, di stipendi più alti. Taipei oggi è ricca, molto ricca. Un po' troppo ricca perché dei prodotti venduti a due lire possano essere fatti con prodotti coltivati pazientemente, seguendo il corso delle stagioni e cucinati artigianalmente da chi non va mai a dormire.

Non confondiamo street food e cucina taiwanese. La grande cucina taiwanese se la cava benissimo, pur essendo totalmente sconosciuta al resto del mondo. Perché l'isola che i portoghesi avevano chiamato Formosa o la "bella isola" straripa di prodotti eccezionali: fantastiche verdure, frutta succosa, maiali e pollame da fare impallidire il pollo di Bresse e il maiale iberico. Aggiungete a questo sfondo di sapori autoctoni una cultura culinaria cinese molto attaccata ai propri millenari metodi di conservazione, di preparazione, di cottura, ai prodotti essiccati o in salamoia - ecco che avrete una cucina di carattere, diversa da tutte le cucine della Cina continentale, raffinata, gustosa, varia e infinitamente gioiosa.

Alla delusione dello street food sono seguiti alcuni tentativi nei ristoranti più trendy, di quelli che figurano tra i 50 Best Restaurants in the World. Mi sono profondamente annoiata. Chissà, forse avrei trovato degli spunti interessanti se non vivessi a Parigi? Proprio come nei grandi alberghi anonimi del mondo, tutto è fatto perché il gourmet del jet set non si senta disorientato.





In alto: Beef noodles alle uova della casa, cipollotto bruciato, Comté e brodo di manzo crudo
A fianco: Capasanta di Hokkaido, caviale Oscietra di Taiwan, pompelmo, aneto





Stessi tavoli di legno, stessi camerieri col grembiule, stesso ambiente, stessi codici. Come in un aeroporto dove, giusto per la forma, c'è un'opera d'arte locale ad accoglierci, in questi ristoranti c'è un prodotto simbolo del terroir annegato in verdi schiume internazionali e un vino naturale.

Aver fatto 10.000 km per mangiare una cucina di strada meno buona che a Parigi, una cucina di tendenza che serve un wagyu importato dal Giappone - prodotto del terroir rispettoso della natura e del pianeta - è una presa in giro! È stato con questo stato d'animo che sono arrivata al Tairroir.

Uno chef molto taiwanese

Chef Kai Ho. Dal suo vero nome 何順凱 Ho Shun Kai. Ma tutti lo chiamano Kai. Perché è così questo chef. Informale e alla mano, dal temperamento al contempo misurato e concentrato, impulsivo ed espansivo. Originario di Taichuang, seconda città di Taiwan dopo la capitale, Taipei, la sua formazione inizia con la cucina cinese per poi partire all'avventura, a lavorare negli Stati Uniti. "Sono stato sous-chef in un ristorante latino-asiatico, a Pittsburgh. Per me, era l'American dream. Bel paese gli Stati Uniti. Come in un film". Poi, la volta della Cina. Executive Chef in un ristorante di cucina cinese contemporanea a Zhengzhou, nella provincia di Henan. "Non è che mi sia proprio piaciuto lavorare in Cina. Nella provincia di Henan, allora, c'erano dei cantieri enormi. L'acqua e l'aria erano inquinatissime e c'erano veramente tanti prodotti falsi. E poi non è che io capisca molto la cultura cinese...".

La svolta decisiva è Singapore. È qui che incontra la cucina francese. "Prima di Guy Savoy conoscevo la cucina francese solo dai libri, dalla TV e dal mio amico Google.com". Da Guy Savoy scopre la cucina francese sotto lo chef Éric Bost. Un anno e 10 mesi più tardi, parte per andare a lavorare da Jaan con lo chef Julien Royer (oggi chef-patron di Odette) dove rimarrà per un anno e mezzo. Considera Julien come il suo mentore. Lavorano spesso a quattro mani e sono rimasti molto vicini.

"La più grossa differenza tra la cucina cinese e quella francese sta nella temperatura. Nella cucina cinese i piatti sono serviti in genere a 80°C o più. Mentre la cucina francese è più sui 65-70°C. Dipende dal metodo di cottura. Nella cucina cinese si usa soprattutto la potenza del fuoco, una grande fiamma per una breve durata. La cucina francese, invece, richiede un calore costante e regolare per più tempo".

Kai Ho torna a Taiwan nel 2015 dove, sei mesi dopo, diventa chef di un nuovo ristorante il cui tema non è la cucina francese né quella taiwanese, ma un po' di entrambe, con il terroir ben presente. Tairroir.

Fegato e pane

Alla Cina si associa sempre il riso, spesso dimenticando che l'Impero del Mezzo è anche la culla di una grande pasticceria, alla lettera, ossia il lavoro della pasta. Pasta dei ravioli, pasta dei noodles, torte dolci e salate, crêpes e pani al vapore, fritti, grigliati...

Foie gras, litchi secchi, kombucha, *mantou* al carbone. Il *mantou* è un panino cinese lievitato, arrotolato e cotto al vapore. È apprezzato ovunque in Cina, benché originario del nord. La cottura al vapore conferisce un aspetto lucido e una consistenza morbida che non si riesce ad avere in forno. Al tatto è liscio, al palato appena dolce. Ne ho sempre mangiati, tutta la vita. Da bambina adoravo tuffarvi la punta del naso e le labbra, come nel collo avvolgente di un bel maglione d'angora, o in un *pain au chocolat* ancora caldo, e inalarne il profumo e il dolce tepore. Ma non avrei mai immaginato che si potesse sposare col foie gras. Ma perché no, in fin dei conti, se è una specie di brioche!

A fianco, in alto in senso orario:

Vellutata d'orzo, tartufo nero di Périgord, brioche di foglia di senape

Cannoli di jicama e gamberetti Mino, semi di loto, funghi neri, robiola e granita di kombucha

Pollo Sasso di Yun Lin, variazione d'arachidi, zenzero giovane sottaceto, salsa Kung Pao

Foie gras grillé-poché, ravanella, brodo di Tie Guan Yin, riso soffiato

Quelli di Kai sono eccezionali. La superficie brilla. Lo strato di pasta nera al carbone spezza il candore della pasta al naturale. Lo srotolo un po' con le labbra, come un croissant, prima di affondarvi i denti. Mi rigiro questa pasta dolce ancora tiepida in bocca, che si attacca per qualche istante al palato... Delizioso.

Il foie gras è marinato al cognac e i litchi secchi, al sakè giapponese. Le gocce di gelatina sono di kombucha. Qualche goccia anche di aceto di Jerez, profumato allo zenzero e al pepe marrone di Taiwan, una riduzione esplosiva in bocca, con un piccante quasi brutale, che conferisce vivacità al piatto e risveglia di colpo i sensi. Foie gras forse canadese, ma per il resto, siamo proprio al Tropico del Cancro.

Il litchi secco è una dolcetto locale che si mangia a qualunque ora, in particolare col tè. Va detto che la frutta qui è talmente buona da non avere niente a che vedere con la vecchia frutta secca cinese che si trova in Europa.

Il mercato di Taipei

Qualche giorno più tardi Kai mi accompagna al mercato di Taipei. All'entrata del mercato, uno stand di frutti della passione. La venditrice ne ha due tipi, rosso e bianco. Kai le chiede di tagliarne uno rosso e mi porge un cucchiaino di plastica. "Assaggia - mi dice - sentirai quanto è buono". Un po' scettica, perché non amo l'acidità pungente del frutto della passione, ho bagnato appena le labbra in questa viscosità piena di semini. Che delizia! Profondamente, ma anche delicatamente, dolce. Un'acidità acuta, ma talmente bella e raffinata. Un gusto quasi di caramello, tale è la concentrazione di zucchero, che si mescola all'acidità arrotondandosi progressivamente. Una lunghezza in bocca che dura e perdura per un'eternità... Sono rimasta senza parole. Mai, in vita mia, avevo mangiato un frutto talmente buono nella sua complessità. Ora quello bianco. Diversissimo da quello rosso. Stessa viscosità, stessi semini, ma il profumo e il sapore sono più selvatici. Sorprendente come quando si assaggia per la prima volta un tartufo che non sembra né vegetale né tantomeno animale.

Una scoperta dietro l'altra in questa caverna di Ali Babà di cemento e metallo. Tutto mi sembra nuovo. Pomodori, per quanto familiari, con una squisita dolcezza sconosciuta nel Mediterraneo. Un mais bianco che Kai mi ha obbligato ad assaggiare crudo, così, appena ripulito dalle barbe, appena tagliato. Che dolcezza! Che succo! Più addicting della cioccolata, non si smetterebbe mai di mangiarne. Infinite varietà di funghi, minuscoli, enormi, bianchi, marroni, neri, allungati, raggrinziti, perfettamente rotondi! Se il Taïrroir è stato il mio più bel momento gastronomico di Taiwan, questo mercato è stata la più bella esperienza turistica del mio soggiorno. Grazie Kai per avermi fatto scoprire tante bellezze tropicali e altrettante subtropicali.

Alcuni piatti firmati da Kai

- 65°C Silkie egg: Uovo di gallina Moroseta a 65°C, Taro in Purè e Kueh, Yilan "Ya shang", gamberetti Sakura. Un uovo perfetto di gallina nera della razza taiwanese Moroseta. Purè di taro vero, quello che si trova nel Sud-est asiatico. Kueh che significa "torta taiwanese" in cinese e l'Yilan Ya Shang, l'"anatra che viene offerta", è un'anatra affumicata ai gambi di canna da zucchero. "È come il salame, il pastrami, il corned beef" dice Kai. E per completare, dei gamberetti Sakura del Giappone. Minuscoli, finissimi, secchi e croccanti.

- Cannoli di jicama e gamberetti Mino, semi di loto, funghi neri, robiola e granita di kombucha. La jicama ricorda molto il daikon, ma è più dolce, più tenera. I gamberetti Mino vengono pescati in questi mari. Quanto alla robiola spalmabile... non so se posso veramente osare dirvi che il formaggio italo-taiwanese è uno dei migliori ch'io abbia mai assaggiato in vita mia.

"Quando ho capito che il latte taiwanese non andava bene per i formaggi francesi, ho deciso di imparare a fare del formaggio italiano. Ma non c'era nessuno che potesse prendermi in Italia, quindi sono andata in un caseificio in Giappone. Sono comunque riuscita ad andarci, poi, in Italia, dove ho finito il mio tirocinio", dice Isabella Chen, fondatrice del Man Mano Cheese Lab. Ci fa assaggiare della stracciatella, una mozzarella, burrata... meravigliose. Ammetto che mi sembrava assurdo trovarmi davanti quella piccola donna, 100% asiatica, che ha scelto di chiamarsi Isabella (molti taiwanesi adottano dei nomi stranieri che finiscono col diventare i nomi più usati) e che fa dei formaggi italiani meglio di molti posti nella stessa Italia...



Dettaglio di 65°C Silkie egg: Uovo di gallina Moroseta a 65°C, Taro in Purè e Kueh, Yilan "Ya shang", gamberetti Sakura



Foie gras, litchi secchi, kombucha, mantou al carbone



- Pollo Sasso di Yun Lin, variazione d'arachidi, zenzero giovane sottaceto, salsa Kung Pao. "Il Kung Pao è un piatto emblematico di Sichuan, a base di pollo, arachidi, pepe di Sichuan. Il pollo viene marinato. Si riscalda e unge il wok. Si fanno rinvenire le arachidi a fuoco molto alto per esaltarne l'aroma. Nella mia versione cuocio il pollo facendo diventare la pelle bella croccante, per sottolineare il lato grasso e affumicato del piatto, faccio una salsa Kung Pao con un purè di arachidi, dello zenzero e del *jus de volaille*. Lacco il pollo e completo con del peperoncino shishito giapponese e dei germogli di mais".

- Anatra di Pingtung, sedano all'hibiscus, hoisin di shishito, crêpes. "Quando avevo 10 anni, mio nonno ci portò a mangiare un'anatra pechinese a Taipei. Non avevo mai mangiato niente di così buono. Me ne ricordo ancora. Sono partito dal ricordo di quella giornata e ho messo la crêpe in infuso nel *jus de canard*. Poi ho fatto la mia salsa con della soia nera e del peperoncino shishito giapponese scottato. Ho lasciato in infuso il cetriolo e il sedano nell'hibiscus e ho completato il piatto con una foglia di pak-choi frita e una mandorla secca in infuso nel latte".

- Foie gras grillé-poché, ravanello, brodo di Tie Guan Yin, riso soffiato. "Gli asiatici non sono dei veri e propri bevitori di caffè. Il tè aiuta a digerire i grassi. Ho fatto quindi un infuso di Tie Guan Yin ma con un *consommé de volaille* invece che con l'acqua. Il foie gras viene grigliato sulla fiamma e il ravanello, all'aceto di Jerez", dichiara Kai.

Quando parliamo di tè cinese in Europa, il più noto sembra essere l'infame tè al gelsomino che viene servito nei ristoranti cinesi di infimo ordine, o il Pu-er passe-partout servito nei ristoranti di oggi. Il Tie Guan Yin, o "dea ferrea della misericordia", è un tè raffinato, molto complesso, di cui esistono infinite varietà e stili. In Cina può essere quasi verde, dal profumo leggero e floreale, vicino a un tè "inglese", o ancora molto scuro, dall'aroma affumicato. Figura tra i tè più cari, in particolare a Taiwan, dove è in genere tostato a lungo secondo il metodo tradizionale.

Beef noodles

Perché mi è piaciuta così tanto la cucina di Kai? Mi avevano detto che Taiwan era buona. Mi avevano detto che Taiwan cucinava. Mi avevano anche detto che la gastronomia qui non esisteva ancora...

Kai cucina. Incarna un'altra generazione di chef, quella che si costruisce su solide basi, che non ha quel lato superficiale della cucina di tendenza ossessionata dall'ambiente e da tutto quanto viene dalla terra. Un background di cucina cinese. Uno strato di cucina francese. Un cenno alla cucina taiwanese. Un pizzico di formaggio italiano e del peperoncino giapponese. Millefoglie di fagioli mungo, crema inglese di tuorlo salato, bolognese taiwanese di maiale. Che strana abbinata, seducente e viaggiatrice! Quando uno chef sa cucinare davvero, nella sua cultura, nella sua vita - è un vero piacere, non vi pare?

"Domani ti farò dei beef noodles" mi aveva detto.

"Ma che cosa hanno di così speciale? Si trovano ovunque in Asia!".

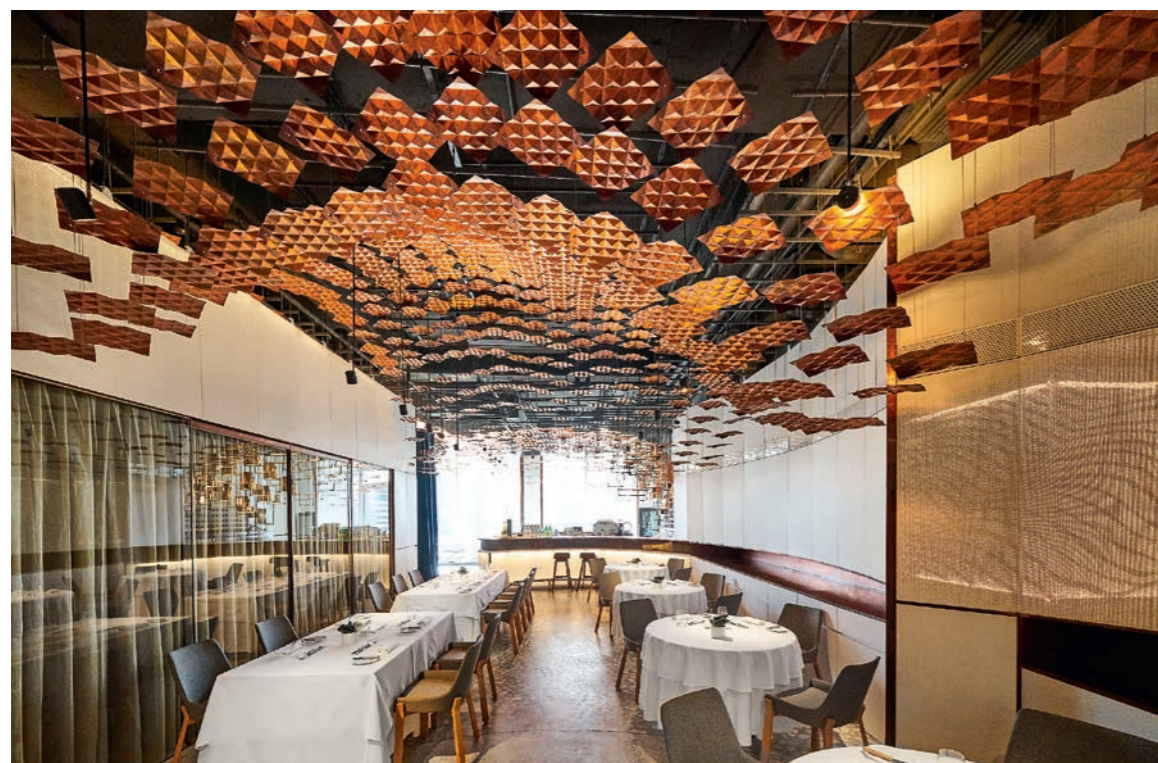
"Sì, ma i beef noodles, per noi taiwanesi, rappresentano qualcosa... Sono il nostro piatto nazionale, come la baguette per i francesi o gli spaghetti per gli italiani. E i miei, sono i migliori! Li faccio per il personale perché mangino bene, e perché lavorino bene! E ne vanno matti!".

Beef noodles alle uova della casa, cipollotto bruciato, Comté e brodo di manzo crudo. Diversissimi dai beef noodles che si possono assaggiare in tutti i bouibouis di Taipei, i beef noodles dello chef Kai Ho mi hanno profondamente emozionata. Dei noodles all'uovo fatti in casa, ogni tre giorni. Il brodo fatto con dei bei ritagli di manzo e un mirepoix alla francese. Il cipollotto, quasi carbonizzato nell'olio bollente, alla cinese. Il manzo crudo affettato al coltello nel brodo, completato con basilico thaï come un pho. Comté, grasso di maiale, zucchero, salsa di soia, pepe bianco. Quanta freschezza! Che profumi! Che sapori! Che felicità! E tanto tantissimo umami...

"A Tainan, nel sud dell'isola, per la prima colazione ti danno una vera zuppa di bue con una scodella di riso per 100 NTD, l'equivalente di 3 euro. Ci si nutre, ci si coccola un po', e si inizia la giornata. È la mia cultura. Sono io, capisci?".

Tairroir 態芮

Lequn 3rd Road, 299 號
Zhongshan District
10491 Taipei City - Taiwan
Tel: +886 2 8501 5500
www.tairroir.com



L'arte della cucina inizia dall'antipasto. La cultura gastronomica molto prima.



La differenza ha nome Gaggenau.

L'alta cucina esige i più severi criteri di qualità in termini di attrezzature, ingredienti e tecnica. I piani cottura Gaggenau della Serie Vario 400 soddisfano ogni esigenza e permettono di vincere qualunque sfida in cucina. Realizzati in puro acciaio inox, possono essere combinati in numerose e sempre diverse soluzioni. Sono tutto quello di cui avrete bisogno per creare qualcosa di veramente unico e personale - per i prossimi decenni.

Venite a scoprire le collezioni Gaggenau su gaggenau.com.

GAGGENAU